CasaCastagna
1620
Lago di Mergozzo

DAL NOSTRO GROTTINO

Selezione di 6 formaggi € 12
Selezione di 8 formaggi € 16

PER BEN INCOMINCIARE

TAGLIERE PICCOLI PIACERI: € 30
formaggi dal nostro Grottino, selezione di salumi artigianali, sott'oli del Salento, sfiziosità della cucina
(consigliato per 2 persone)

ANTIPASTO PIEMONTESE: vitello tonnato, giardiniera rossa, tomino fresco al pepe e salsa al peperone arrosto, frittata di zucchine e menta, cotechino artigianale con salsa verde € 19

SALMERINO al vapore di fieno, patata con caviale di salmerino, mayo all'erbaluce e pinoli € 22

BATTUTA DI FASSONA, sfera di parmigiano 36 mesi, frolla salata al mais € 19

FLAN DI CIPOLLA bionda di Cureggio, fonduta al Bettelmatt, pane ossolano croccante € 18

PRIMI PIATTI

GNOCCO di pane e gorgonzola Gran Riserva, cavolo cappuccio all'aceto di mele, burro d'alpe € 18

TAGLIOLINI ALL'UOVO con ragù di pesce di lago agli agrumi, olio al prezzemolo € 20

VELLUTATA DI ZUCCA "Nocciola", petto d'anatra, ricotta affumicata e aceto balsamico € 19

MEZZI PACCHERI Felicetti, ceci, lumache e pancetta € 20

SECONDI PIATTI

TRANCIO DI BRANZINO pescato, fumetto allo zafferano del Parco del Fenera, rape rosse e crema di broccoli € 28

COSCIA D'OCA in cassoeula di verze e verdure € 24

SCAMONE DI AGNELLO al Prunent, polenta di Beura e porro stufato € 28

TAGLIATA DI FASSONA, radicchio invernale e mele sauté, carota glassata e salsa al rosmarino € 28

DE NOTRE PETITE GROTTE

Sélection de 6 fromages € 12
Sélection de 8 fromages € 16

POUR UN BON DÉPART

PLATEAU DE PETITS PLAISIRS: Fromages de notre "Petite Grotte", sélection de charcuteries artisanales, légumes marinés dans l'huile du Salento, delices de la cuisine (recommandé pour 2 personnes) € 30

ENTRÉES PIEMONTAISE: veau sauce au thon et anchois, jardinière de légumes rouges faite maison, fromage frais au poivre et sauce au poivron roti, omelette courgette et menthe, cotechino artisanal avec sauce verte € 19

OMBLE CHEVALIER à la vapeur de foin, pomme de terre avec caviar d'ombre chevalier, mayonnaise au vin blanc (erbaluce) e pignons de pin € 22

TARTARE DE FASSONA, sphère de parmigiano reggiano 36 mois, pate brisée salée au mais € 19

FLAN D'OIGNON BLONDE, fondue au fromage d'alpage Bettelmatt, pain de l'Ossola croustillant € 18

PREMIERS PLATS

BOULETTE de pain et fromage gorgonzola grand reserve, chou au vinaigre de miel, beurre artisanal € 18

TAGLIOLINI AUX OEUFS frais avec ragout de poisson du lac aux agrumes et huile au persil € 20

SOUPE CRÉMEUSE AU POTIRON, magret de canard, ricotta fumée et vinaigre balsamique € 19

DEMI-PACCHERI Felicetti, pois chiches, escargots et pancetta € 20

PLATS PRINCIPAUX

STEAK DE BAS fraichement peché, fumet au safran du parc de Fenera, betteraue rouge et crème de brocoli € 28

CUISSE D'OIE en cassoeula de chou et légumes € 24

SELLE DE GIGOT au vin Prunent, polenta de Beura et poireau mijoté € 28

TAGLIATA (boeuf tranché) avec radicchio et pommes sautes, catotte glacée et sauce au romarin € 28

CasaCastagna
1620
Lago di Mergozzo

FROM OUR GROTTINO

Selection of 6 artisanal cheeses € 12
Selection of 8 artisanal cheeses € 16

TO BEGIN

PICCOLI PIACERI CHOPPING BOARD: selection of artisanal cheeses and cured meats € 30
(recommended for two people)

PIEDMONTESE ANTIPASTO: vitello tonnato, red giardiniera, fresh tomino cheese with pepper and roasted bell pepper sauce, zucchini and mint frittata, artisanal cotechino sausage with salsa verde € 19

HAY-STEAMED CHAR, potato with char caviar, Erbaluce mayo and pine nuts € 22

FASSONA BEEF TARTARE, 36-month aged Parmesan cheese, savory corn shortbread € 19

CUREGGIO BLONDE ONION FLAN, Bettelmatt fondue, crispy Ossola bread € 18

FIRST COURSES

Bread and Gran Riserva gorgonzola GNOCCHI, cabbage with apple vinegar, alpine butter €18

HOMEMADE TAGLIOLINI with citrus lake fish ragù, parsley oil € 20

PUMPKIN SOUP, duck breast, smoked ricotta cheese, and balsamic vinegar € 19

MEZZI PACCHERI Felicetti pasta, chickpeas, snails, and pancetta € 20

MAIN COURSES

WILD SEA BASS FILLET, saffron broth, red turnips, and broccoli cream € 28

GOOSE LEG in cassoeula with savoy cabbage and vegetables € 24

LAMB with Prunent wine, Beura polenta and stewed leeks € 28

FASSONA BEEF TAGLIATA, winter radicchio and sautéed apples, glazed carrots and rosemary sauce € 28

AUS UNSEREM GROTTINO

Auswahl von 6 Käsesorten € 12
Auswahl von 8 Käsesorten € 16

UM ES GUT ANZUFANGEN

DELIKATESSEN AUS UNSERER KÜCHE, Käse aus unserem Grottino, traditionelle Wurstwaren, in Öl eingelegtes Gemüse € 30
(empfohlen für 2 Personen)

PIEMONTESISCHE VORSPEISE: Vitello tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsoße), rotes Mischgemüse, frischer Tomino-Käse mit Pfeffer und gerösteter Paprikasosse, Omelett mit Zucchini und Minze, hausgemachte Cotechino-Wurst mit grüner Soße € 19

HEUGEDÄMPFTER SAIBLING, Kartoffeln mit Kaviar vom Saibling, Mayonnaise mit Süßwein und Pinienkernen € 22

TARTAR VOM FASSONARIND, 36 Monate gereifter Parmesan, salziges Maisgebäck € 19

FLAN AUS HELLEN ZWIEBELN aus Cureggio, Fondue mit Bettelmatt -Käse, knuspriges Ossolano-Brot € 18

VORSPEISEN

BROTGNOCCHI mit Gorgonzola Gran Riserva, Weißkohl in Apfelessig, Alpenbutter €18

EIER- TAGLIOLINI mit Seefischragù aus dem See, Zitrusfrüchten, Petersilienöl € 20

KÜRBISCREMESUPPE vom “Nocciola-Kürbis”, Entenbrust, geräucherter Ricotta und Balsamico-Essig € 19

KURZE HOHLNUDELN von Felicetti, Kichererbsen, Schnecken und Speck € 20

HAUPTGERICHTE

SCHEIBE VOM WOLFSBARSCH, Fischfonds mit Safran aus dem Parco del Fenera, Rote Beete und Broccolicreme € 28

GÄNSEKEULE in Cassoeula aus Kohlgemüse und Gemüse € 24

IN WEIN GESCHORTE LAMMKEULE, Polenta aus Beura und geschmorter Lauch € 28

TAGLIATA VOM FASSONA-RIND, Winterradicchio und sautierte Äpfel, glasierte Karotten und Rosmarinsosse € 28